

平成30年度 第3回 学校給食献立会議

○日時 平成31年2月19日(火) 15:30～

○場所 江別市立学校給食センター2階研修会議室

1. センター長挨拶

2. 自己紹介

3. 協議事項

(1) 学校給食アンケート結果について(※別紙)

(2) その他学校給食に関わって

4. 連絡事項

●児童生徒のアンケートの活用時期

献立への活用月	アンケート活用学校名
5月	第二小、中央中
6月	豊幌小、大麻中
7月	野幌若葉小、文京台小、大麻西小
8月・9月	大麻小、一中

5. 給食用商品試食と評価

※別紙に業者毎記入

3. (1) アンケート結果について

○小学校：第二小、野幌若葉小、文京台小、豊幌小より

3年生の先生から

●献立に関して

(ご意見)

- みんなに等しく配膳することで必要な栄養摂取になる…ですが、例えば、ししゃも2尾ついてきても、全く手をつけられない子もいて、その反面もっと食べたい子もいるので、半分減らすことを認めることもやっています。
- 江別の給食はおいしいのに、残すなんて…なんてぜいたくな子どもたちだ！
- できるだけ向き合えるように声かけはしています。
- 放送での一言メッセージ、いつも工夫されていて、日常的に食育されていていいなあと思っています。ありがとうございます。

(ご指摘)

- 炭水化物のおかずが多い時が、たまにある。

(回答※1)

- 炭水化物については、学校給食の1食当たりの基準があり、基準量に即して献立作成をしていますが、麺類の日は腹持ちが悪いとの意見などを考慮して、炭水化物の食品が多くなる日があるのもご理解ください。

児童生徒の健やかな体の育成を考え、栄養バランスがしっかり摂れるよう、今後のご意見をいただきながら、より良い給食を提供させていただきたいと思っておりますので、宜しくお願い致します。

(ご意見)

- 子どものうちに色々な味覚に触れるのも大切な食育と考えます。
家庭でも子供の好みの物ばかりを出す家庭が増える中、学校給食の存在は重要と言えます。
ぜひこれからも工夫して、子どもの味覚や感覚が育まれる給食をお願いします。

5年生の先生から

●献立に関して

(ご意見)

- いつもおいしい給食をありがとうございます。子どもたちもおいしくいただいています。
江別産の食材が使われていて大変良いと思います。

(ご指摘)

- 栄養の学習で、給食のメニューを参考に行っていますが、同じ日のメニュー内で炭水化物が多く入っていることがあります。

- ※1にて回答

(ご指摘)

- 日によっては量の多い日、少ない日があるので、同じくらいにしてほしいです。

(回答)

- 出来上がり量は、細かく計算しております。基本は、お玉すり切り一杯を目安としています。具の多い汁物では汁が足りなくなることもあると思います。また煮物などの時は、配食量が少なくなる場合もあります。

給食センターでの配食ミスなども考えられますので、あきらかに少ないと思われる時は連絡をお願いしたいと思います。

年度初めに、このような献立の時はこれくらい、という配食の目安量の資料をお配りしているので参考にさせていただきますよう宜しくお願い致します。

(ご意見)

- 平均的な5年生よりとても少食です。
- シュウマイ、肉のおかずが数年前より美味しくなった気がします。

●食器や用具などに関して

(ご指摘)

- 食器が重い。
- 割れて危険。

(回答)

- 江別市の学校給食で使用されている食器は、学校関係者・PTA 関係者などで構成された食器検討委員会の審議を経て教育委員会で決定されています。この決定により、現在のカップ・中皿・小皿は強化磁器とされております。このことから、食器の材質等の選定にあたっては、食器検討委員会での検討を要することをご理解ください。

3年生・5年生以外の先生から

●献立に関して

(ご意見)

- 諸物価高騰の折、いつもおいしく温かいものをありがとうございます。
- いつもおいしくいただいています。ありがとうございます。

(ご指摘)

- いも団子汁や水ギョウザスープなど、各自均等に配膳するのに時間がかかります。
いも団子汁や水ギョウザスープなどの時、団子やギョウザだけ1人分の個包装になっていたら助かります。

(回答)

- いも団子やギョウザだけが個包装になっている商品がないのが現状です。
もし仮に、個包装の商品があったとしても各クラスに配食するための容器が無い、容器があったとしてもコンテナに収まらない。また、いも団子やギョウザを汁に入れた場合、せっかくの温かい汁の温度が下がってしまうなどの問題が出てくるため、ご要望があった形態での提供は無理なことをご理解ください。

(ご指摘)

- 曜日で、麺・パン・ご飯を固定してほしいです。なんとなく予想できてよいです。
後片付けの面でも。

(回答)

- 江別市のパン・ご飯は、1社(広谷製パン)で製造しています。ご飯やパンを一度に1万食対応できる施設設備になっていないため、元野幌センターがご飯の日は、対雁調理場はパンというふうにセンター2つのメニューをずらして組み合わせています。
このためパンは週1.5回、ご飯2.5回、麺1回というふうにしています。このため曜日を

固定したり、パンやご飯の回数を増やしたりできないのです。ご理解願います。

(ご指摘)

- パンに塗るクリームやご飯にかけるふりかけなども手作りで出していただけたら嬉しいです。

(回答)

- 元野幌センターで約 6,700 食、対雁調理場で約 2,600 食を作っておりますが、全てを手作りするのは難しい状況です。また各クラスに配食する容器の問題もあります。大量調理である旨をご理解ください。

(ご指摘)

- 似たようなメニューが続くことがあるので、バリエーションを増やしてほしいです。

(回答※2)

- できるだけ新しいメニューの導入には努力していますが、大量調理で実施できるものとできないものがあるなど制限が厳しい部分があります。似たようなメニューが続くということも出されていますが、施設設備的な問題や人の配置、衛生管理上の問題にも配慮した献立作りは非常に難しいものがありまして、可能な部分での動線を考えた場合、似たようなメニューになりやすいということもご理解いただきたいと思います。子どもたちに喜ばれる給食づくりを目指して今後も前向きに取り組んでまいりたいと思いますので、宜しくごお願い致します。

(ご指摘)

- 納豆が食べたいです。

(回答)

- 今年度は、10月に1回提供いたしました。給食費の予算を見ながら使用状況を考慮していきたいと思います。

(ご指摘)

- 混ぜご飯も増やしてほしいです。

(回答)

- 混ぜご飯の価格は高く、なかなか給食で出せない状況です。給食内容を工夫しながら提供できるように考えていきたいです。

(ご指摘)

- 食パン、もう少しおいしくならないでしょうか。ポソポソしてつらいです。

(回答)

- 給食のパンは、全道統一規格の配合で作られます。しっとりの柔らかく仕上げるのであればバターやショートニングなどの油脂分を多く入れる製造になりますが、学校給食のパンの意味合いと違ってくるので、市販パンのような配合にはならないことをご理解ください。

給食用パンの会社と連携をとりながら、美味しく食べてもらえるよう努力いたします。

●食器や用具などに関して

(ご指摘)

- 緑のお皿(副菜)用のお玉をもう1つほしい。(配膳時間短縮のため)

(回答)

- 新たに購入する予算もさることながら、洗浄作業の負担が増すのと、消毒保管する場所の問題もあり、現状では、お玉を各クラスにもう1本増やすのは難しい状況です。

○中学校：第一中、中央中、大麻中より

2年生の先生から

●献立に関して

(ご意見)

- いつも美味しい給食をありがとうございます。

(ご指摘)

- デザートで、卵・乳・小麦を使用していないタルトが出されたことがありました。とても良い取り組みだと感じました。デザートは生徒がいつもとても楽しみにしており、アレルギーがある生徒にできるだけ食べさせてあげたいと思うメニューです。毎回は難しいかと思いますが、これからもこのようなアレルギーフリーのデザートを出せるだけ多く出していただけると嬉しく思います。

(回答)

- 近年各メーカーもアレルギー対応のデザートを開発し、種類も多くなってきています。ただ価格が高いため、毎回アレルギー対応のデザートを提供というのは難しい状況です。今後もアレルギーの児童生徒に提供できるデザートを献立内容や予算と検討しながら出していけるよう努力しますので、ご理解ください。

(ご指摘)

- 一日のメニューの中で、同じアレルギー食材が2品、3品に渡って使用されないような配慮をお願いします。特に、ごまやチーズなど。よけて食べられる分にはまだいいのですが、そのメニュー全部が食べられなくなってしまうことがあるので、できるだけ配慮してほしいです。

(回答)

- 献立作成をする上で、アレルギー食材の重なりがないように配慮しながら進めてはいますが、メニューの組み合わせによっては重なってしまう場合があったかと思います。また、加工品の中にアレルギー食材が使われているの見落としをしまい、同じ日に同じアレルギー食材が複数のメニューに入ってしまったかと思います。今回ご意見をいただきましたことに配慮しながら、献立作成に生かしていくよう努力いたします。

(ご指摘)

- 和食メニューで、さんまやさばが出されることが多いように感じます。おいしくいただいており、栄養価、費用などの面で優れていると思うのですが、アレルギー生徒は食べることができませんし、時々ほかの魚も食べてみたいなあと感じます。

(回答)

- 納入業者を通して、学校給食で使用できる魚・魚加工品を探しておりますが、単価の面などで、なかなか新しい物が見つからない現状です。今後も、バリエーションが増えるように探してまいります。

(ご指摘)

- 小麦アレルギーの生徒がいると思います(本校にはいませんか)。費用が掛かるかと思いますが、米粉パンなどを出していただくことは難しいのでしょうか。前向きに検討いただけたらと思います。

(回答)

- 米粉パンにつきましては、製造会社(広谷製パン)に作ってもらえるか確認が必要なのと価格の面での検討になります。
給食センター内で十分に協議し、安全面・衛生面を確認した上で、検討課題としていきたいと考えますので、ご理解ください。

(ご指摘)

- ドレッシングは、できるだけ小袋にしてほしい。ドレッシングがいる生徒、いない生徒がいる点や、量などを考えるとボトルよりも小袋がいいです。

(回答)

- 小袋のあるドレッシングにつきましては、小袋を使用するようにしていますが、小袋の商品がないドレッシングもあります。ボトルしかないドレッシングを使用しないと献立の幅も狭くなってしまうことを懸念し、今後も使用状況に配慮しながら提供していきたいと思います。

(2) その他学校給食・献立会議に関わって(当日の感想・要望・質問)

(ご指摘)

- 昨年一度視察に来ていただきましたが、その後も給食がぬるく、冬は特に食缶のものが冷めてしまっています。めんを入れると冷たい時もあります。暖かいともっとおいしく食べられると思うので、食缶を保温性の高いものに変えるなど、対応を考えていただければと思います。

(回答)

- 現在の食缶は2重構造で保温構造ではあるのですが、どうしても冷めてしまうと思います。配送も各学校の給食時間に合わせて配送していますが、ピストン配送なため、給食の早い学校から配送されるため長時間おかれることになります。

昨年、私も視察にいて、一緒に給食食べたので、冷めていて暖かいものをと考えるのですが、現状では難しいです。

(ご指摘)

検食簿の提出が年1回なため、本校の給食の反応等、検食簿に記載したことがなかなか次の献立に反映されにくいように感じます。検食簿の取り扱いはどのようになっているのでしょうか。

(回答)

検食簿は、給食の安全を確認することが主な目的としていますので、学校での給食の反応や献立への意見については、この献立会議の場でお話ししていただきたいと思います。

(ご指摘)

異物混入マニュアル等はないのでしょうか。また、給食に異物が入っていた場合、文書等で保護者への説明がきちんとされていないと思うのですが、マニュアルがないからなのでしょうか。

(回答)

・現在、これまでのセンターでの対応、学校での対応について記載した異物混入ガイドラインを作成中です。

(ご指摘)

・メニューが固定化されている感じがします。野菜のメニューの種類も、もう少し多いと思います。

(回答)・※2にて回答

(ご指摘)

・麺類は、特に低学年が、袋を開けるときの失敗して落とすことがあるので、パンの日同様、職員室に1～2個予備があると助かります。

(回答)

・学校に、予備の麺は2個ほどいっているはずですが。ただ、予備の麺については、業者の好意によるものです。慣れてくると上手に袋を開けられると思います。担任の先生の指導をお願いしたいと思います。

(ご指摘)

・時々、学年によっておかすが5～6個多く入っていることがありました。食べていいものか、間違っているのかわからないので、多めに入っている時は、メモなどでお知らせいただくとわかりやすいです。

(回答)

・インフルエンザなどによる学級閉鎖などで、急な休みの連絡があった場合、数量の変更が間に合わず、学級閉鎖のあった学校の各クラスに振り分けて多く入れて出すことがあります。おかわりができる子に食べてもらえればよいかと思います。

(ご指摘)

・箸は滑ってつかみにくいので、滑らない箸にしてほしいです。

(回答)

・現在の箸は先が丸ですが、4月からの新しい箸は先が四角になり多少つかみやすいかなとは思いますが、この箸で箸の扱い方を練習していただけたらと思います。

(ご指摘)

・予算の都合もあると思いますが、可能であれば、お盆も食器と一緒に提供されると児童も安全に配膳しやすくなると思います。

(回答)

- お盆を提供するには、現在のコンテナには入らないのでコンテナをすべて改良もしくは買い替えないとはいけません。またお盆の洗浄ラインがないので、洗浄ラインを増やす必要もあり、そのラインを増やすため施設の増築も必要になるためお盆の提供は難しいです。

(ご指摘)

- ワンポイント放送は、給食時間に児童がお知らせしているのので、できれば1つの文を短くしていただくと読みやすいです。

(回答)

ワンポイントについては、学校のほうで適宜工夫していただければと思います。

(質問)

- 給食アンケートの結果について、自分の学校と他の学校のアンケート結果をおしえてもらうことはできないのか。

(回答)

- 現在のところ、数字での結果を公表していませんが、アンケート結果については、各月の給食だよりにアンケート活用学校名を載せ、その学校で人気のあったメニューを献立に取り入れて、お知らせをしています。

(質問)

- 給食アンケート用紙の様式をもっと集計しやすいように見直しをしてほしい。
生徒に1人1枚ずつアンケート用紙を配るのでなく、学級担任がアンケート項目を読み上げ、生徒が挙手をして人数を数え集計するなど、時間短縮になるようにしてほしい。

(回答)

- アンケートの集計方法については、学級担任がアンケート項目を読み上げ、児童生徒に挙手をしてもらい人数を数えて用紙に記入し、提出してくれている学校もあります。

様式の検討はしたいと思いますが、集計の方法は学校で工夫し、児童生徒に挙手などをしてもらい対応していただきたいと思います。